






BÁO CÁO KIỂM TRA**Ngày thực hiện: 12/04/2012****Thời gian thực hiện: 19g45 – 21g30****Bộ phận / Khu vực: Toàn bộ Khách sạn Rex****Người/Nhóm kiểm tra: Vũ Ngọc Lộc - Đại diện Lãnh đạo Môi trường****Tiêu chuẩn đánh giá: ISO 14001:2004: Các quy định, qui trình của BMT đã ban hành****I/ NỘI DUNG KIỂM TRA:**

- Sử dụng điện, nước,
- Quản lý rác thải,
- An toàn lao động.

II/ KẾT QUẢ KIỂM TRA:

TT	Điểm phát hiện	Khu vực	Ghi chú
1.	<ul style="list-style-type: none"> - Đèn tắt, mở hợp lý, - Máy lạnh tắt ở những khu vực không có khách thuê, - Máy lạnh, đèn phòng Sun Flower tắt ngay sau khi khách hàng ra về, - Nhiệt độ cài đặt ở tất cả các remote máy lạnh là 22⁰C (khu New), - Các thùng rác đều đã đổ sạch rác, - Khu vực đang thi công bếp, nhân công thuê bên ngoài có sử dụng giàn giáo đạt tiêu chuẩn an toàn. 	Tiệc - Hội nghị Lầu 1 khu New Lầu 2 khu Đông	
2.	<ul style="list-style-type: none"> - Đèn hành lang, cầu thang khu 146 AB từ lầu 1 – 3 đều tắt hẳn, - Đèn hành lang lầu 1, 2 đã tắt bớt một line, - Khu vực hành lang lầu 2, 3 khu New máy lạnh cài đặt ở nhiệt độ 25⁰C – 27⁰C và chỉ mở có một lối, - Nhân viên vệ sinh phòng 356 khách out đã tắt bớt đèn và máy lạnh, - Các túi rác thải để bên ngoài thùng rác (lầu 3 Tây, lầu 2 New). 	Khu vực phòng ngủ	 

3.	<ul style="list-style-type: none"> - Nhân viên đã tắt bớt đèn trong khu vực không có làm việc, - Nhiệt độ máy lạnh cài đặt 25°C, 	Khu vực nhà giặt	
4.	<ul style="list-style-type: none"> - Tầng áp mái và bếp căn tin đèn đã tắt hết (chỉ còn đèn phía bên trong phòng mát của bếp bánh đang có nhân viên làm việc), - Nhân viên bếp bánh có trang bị nón, khăn và tạp dề... - Thùng rác và bồn rửa đã vệ sinh sạch. 	Khu vực bếp căn tin, bếp bánh	
5.	<ul style="list-style-type: none"> - Thùng rác có phân loại rác thải cơm heo nhưng chưa tách riêng ve chai, - Đèn toilet công cộng còn để sáng khi không có người. - Nhân viên Steward có trang bị găng tay, ủng và tạp dề chống nước khi vệ sinh chén, bát... - Quạt trần phòng rửa chén sân thượng rung lắc, đu đưa khi hoạt động. 	Nhà hàng Hoa Mai Vườn Thượng Uyển	
6.	<ul style="list-style-type: none"> - Đối tác đổ nước thừa vào thùng rác để thu hồi vỏ chai suối, - Rác thải của các bộ phận chuyển xuống còn để trên sàn bên ngoài thùng rác. 	Nhà rác cổng 77 LTT	
7.	<ul style="list-style-type: none"> - Phòng thay trang phục Nam, Nữ đã tắt bớt đèn, nhưng tất cả quạt trần vẫn hoạt động khi không có người, - Các vòi nước đều tắt hẳn. 	Locker tầng hầm B2	

III/ KẾT LUẬN:

- Các khu vực đều thực hiện tốt việc tiết kiệm điện, nước,
- Cần chú ý hơn công tác vệ sinh, quản lý rác thải, an toàn lao động.

IV/ KIẾN NGHỊ CẢI TIẾN:

- Phòng Kỹ thuật nên kiểm tra lại an toàn thiết bị tất cả quạt trần trong khách sạn (chống rung, lắc khi hoạt động có thể rớt xuống gây tai nạn).
- Đề nghị khu vực Tiệc - Hội nghị set up nhiệt độ ban đầu của remote máy lạnh là 25°C, chỉ nên điều chỉnh nhiệt độ xuống khi khách có yêu cầu.
- Các bộ phận nên chú ý tách riêng rác ve chai để bán cho đối tác đem doanh thu cao nhất về cho khách sạn.

- Cần chú ý hơn việc tắt mở các thiết bị điện, nước ở các khu vực công cộng (duy trì thường xuyên sự kiểm tra tại khu vực).
- BMT nhắc nhở đối tác thu mua ve chai cần chú ý đến công tác vệ sinh môi trường nhà rác (không nên đổ nước thừa vào các thùng rác vì khi di chuyển ra xe thải đổ sẽ rơi vãi theo đường đi),
- Tất cả các bao rác thải từ các bộ phận chuyển xuống đều cần phải bỏ vào thùng rác có đậy nắp để tránh côn trùng, chuột bọ phát sinh gây bệnh và mất vệ sinh, thẩm mỹ.

V/ DỰ KIẾN LẦN KIỂM TRA TỚI:

Ngày 21/04/2012,
Thời gian từ 17g30 – 21g30

Người Kiểm tra
Vũ Ngọc Lộc